



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: QUÍMICA FÍSICA II AL2 P200
Código: CTE0406
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2018 a Febrero-2019
Profesor: TRIPALDI CAPPELLETTI PIERCOSIMO
Correo electrónico: tripaldi@uazuay.edu.ec

Nivel: 5

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
4				4

Prerrequisitos:

Código: CTE0403 Materia: QUÍMICA FÍSICA I AL2 P200

2. Descripción y objetivos de la materia

Esta materia aborda el conocimiento de la cinética de las reacciones, con particular énfasis hacia las reacciones enzimáticas, la reología de los alimentos, las propiedades estructurales y sus consecuencias tecnológicas de los biopolímeros que constituyen los alimentos.

La importancia de la Química Física en la Ingeniería de los Alimentos es crucial por cuanto es la base de las interacciones cuantitativas entre la física, la química y las operaciones tecnológicas que se realizan en los alimentos.

El curso se apoya al de Química Física I y se conecta luego con todos los argumentos tecnológicos relativos a la producción.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

1.1	Cinética general de las reacciones.
1.2	Cinética de las reacciones enzimáticas
1.3	Vida de Anaquel: generalidades
1.4	Diseños de estudio
1.5	Cinéticas de la vida de anaquel
2.1	Viscosidad
2.2	Viscoelasticidad
3.1	Generalidades
3.2	Propiedades de los almidones
3.3	Propiedades de las proteínas
3.4	Propiedades de los hidrocoloides
4.1	Actividad del agua
4.2	Influencia de la actividad del agua sobre el comportamiento tecnológico de los alimentos

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

ae. Aplicar los cálculos físicos, químicos, matemáticos e informáticos como herramientas básicas para la resolución de problemas.

-- Resolver problemas relativos a la cinética química y a la reología.

-Reactivos
-Trabajos prácticos -
productos

bg. Generar modelos matemáticos para la solución de problemas ingenieriles reales

-- Construir modelos de mediana complejidad para describir el comportamiento visco elástico de los alimentos.

-Reactivos
-Trabajos prácticos -
productos

bh. Utilizar los conceptos físicos y químicos generales y relacionarlos con la la ingeniería en alimentos

-- Utilizar herramientas básicas en la resolución de problemas prácticos.

-Reactivos
-Trabajos prácticos -
productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Reactivos	preguntas opcion multiple	Cinética de las reacciones, Reología	APORTE 1	6	Semana: 5 (15-OCT-18 al 20-OCT-18)
Trabajos prácticos - productos	investigacion bibliografica	Cinética de las reacciones, Reología	APORTE 1	4	Semana: 5 (15-OCT-18 al 20-OCT-18)
Reactivos	preguntas multiples	Propiedades de los polímeros alimentarios	APORTE 2	6	Semana: 10 (19-NOV-18 al 24-NOV-18)
Trabajos prácticos - productos	investigacion sobre temas relacionados	Propiedades de los polímeros alimentarios	APORTE 2	4	Semana: 10 (19-NOV-18 al 24-NOV-18)
Reactivos	preguntas multiples	Propiedades de los sistemas dispersados	APORTE 3	6	Semana: 15 (al)
Trabajos prácticos - productos	investigacion sobre temas paralelos	Propiedades de los sistemas dispersados	APORTE 3	4	Semana: 15 (al)
Reactivos	preguntas multiples	Cinética de las reacciones, Propiedades de los polímeros alimentarios, Propiedades de los sistemas dispersados, Reología, Rol del agua en los alimentos	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (20-01-2019 al 26-01-2019)
Reactivos	preguntas multiples	Cinética de las reacciones, Propiedades de los polímeros alimentarios, Propiedades de los sistemas dispersados, Reología, Rol del agua en los alimentos	SUPLETORIO	20	Semana: 21 (al)

Metodología

Criterios de evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
BELTON, P (EDITOR)	Blackwell Publishing	THE CHEMICALS PHYSICS OF FOOD	2007	978-14051-2127-9
ALEJANDRO G. MARANGONI	Wiley	ENZYME KINETICS	2003	0-471-15985-9
JOSÉ MIGUEL AGUILERA,	Springer	FOOD MATERIALS	2008	978-0-387-71946-7
PIETER WALSTRA	Marcel Dekker	PHYSICAL CHEMISTRY	2003	0-8247-9355-2
SERPIL SAHIN AND SERVET GÜLÜM SUMNU	Springer	PHYSICAL PROPERTIES	2006	978-0387-30780-0

Web

Autor	Título	Url
J.F.Steffe	Rheological Methods Of Food Engineering	www.egr.msu.edu/~steffe/

Software

Revista

Bibliografía de apoyo
Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **17/09/2018**

Estado: **Aprobado**